



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SAFRANLI VE BADEMLİ PİLAV

Malzeme:

2 su bardağı Bizim Mutfak Baldo pirinç

3 su bardağı tavuk suyu

30 gram Teremyağ

25 gram bütüm badem içi

1 tutam Safran

Tuz

Safranı bir kahve fincanı sıcak suyun içinde 1 dakika kadar beklettikten sonra suyunu süzerek posasını atın. Pirinci ılık tuzlu ve 1 çorba kaşığı limon ilave edilmiş suda yarım saat bekletin. Bademleri sıcak suda 5 dakika bekletip kabuklarını soyun. Teremyağ'ı tencerede eritip bademleri kavurun. Delikli kepçeyle bademleri çıkarıp bekletin. Pilav tenceresinde Teremyağ'ı eritip pirinci kavurun. Sıcak tavuk suyu ile safranlı suyu ilave edin. Bir taşım kaynayınca tuzu ekleyip ateşi kısın. Pirinç suyunu çekene dek pişirin. Ocaktan alın, bademleri ekleyip karıştırın. Sıcak servis yapın.